

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

DOLCE FAR NIENTE – DAS SÜSSE NICHTSTUN

LIEBE GÄSTE, SCHÖN, DASS SIE DA SIND

Unser Küchenteam kocht für Sie alles aus frischen Zutaten, mit Liebe & ohne Fertigprodukte. Da dies einige Augenblicke in Anspruch nimmt, freuen wir uns, wenn Sie Zeit & Gemütlichkeit mitbringen.

Genießen Sie die wundervolle Aussicht & erfreuen sich an Momenten ohne Eile & Hektik.

APERITIVO

NEGRONI SBAGLIATO

Der Klassiker, in spritziger Variante:
Campari & Wermuth mit Prosecco & Orangenzeste
10.90 €

CHIP DRY TONIC

Erfrischend & belebend:
Weißer Portwein der mit Tonic, Eis, Zitrone & frischer Minze serviert wird
11.90 €

LIMONCELLO SPRIZZ

Hausgekochter Limoncello, verfeinert mit Orangenlimonade, serviert mit Eis
Zitrone, frischer Minze & Prosecco Spumante
11.90 €

CRODINO SPRIZZ

Alkoholfreies Vergnügen:
Italienischer alkoholfreier Bitter mit Maracujanektar, Orange, Tonic & Minze
9,90 €

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

ANTIPASTI

PANE, PISELLI, AGNELLO, AVOCADO, UOVO

Geröstete Apulien Brotscheiben mit Lamm Rohschinken, Erbsen,
Bärlauch, Avocado & Ei

16.90 €

BRUSCHETTA POMODORO

Zwei Scheiben Bruschetta mit Tomate & Grana Padano

8.90 €

PANNE CROCCANTE CON OLIVE E BURRO

Krustiges Bergbauernbrot mit Oliven &
Knoblauch-Kräuterbutter

7.90 €

TATAR DI PESCE SALMERINO

Tatar von gebeiztem Eismeer-Saibling
mit Roter Bete & Meerrettich

18.90 €

COLORATO TATAR DI MANZO

Buntes Rindertatar mit Kräutersalat, Röstzwiebeln, Rettichchips
Zitrone & Joghurtcreme

19.90 €

VINO BIANCO

2023 CALA REALE

Sella & Mosca, Sardinien, Vermentino. trocken
Pfirsich. Maracuja. feine Kräutertöne. elegant

Glas 0.2l 10.50 € Flasche 39.50 €

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

ZUPPE & INSALATA

ZUPPA DI FAGIOLI

Tomatisierte Suppe mit Coco-Bohnen

11.50 €

ZUPPA DI PESCE

Fischsuppe mit Staudensellerie & Fischfilets

13.50 €

INSALATA PANZANELLA

Toskanischer Tomaten-Brot-Salat mit
marinierten Ofentomaten, Baby-Blattsalat, Pinienkernen und
in Olivenöl gerösteten Ciabattawürfeln,
Pesto, weiße Balsamico-Vinaigrette, Oliven & Grana Padano

15.90 €

mit Garnelen oder Fischfilets

20.90 €

VINO VON DER MOSEL

2023 BOCKSTEIN RIESLING

Andreas Bender. Leiwen. Mosel. Deutschland

Ein wundervoller Kabinett im alten Stil:
zugänglich. ausgewogen. frisch. feinfruchtig & wenig Alkohol
Dieser Riesling macht zu jeder Tageszeit Spaß und passt auch zu pikantem Essen.

Glas 0.2l 9.90 € Flasche 37.00 €

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

PASTA

SPAGHETTI DEL GIORNO

Spaghetti mit Felsengarnelen in Knoblauch, Olivenöl,
Tomatensauce

24.90 €

PAPPARDELLE CON FUNGHI E GUANCIALE

Breite Bandnudeln in Knoblauch-Sahne mit
Champignons & Speck

17.90 €

SPAGHETTI CARBONARE

Klassische Spaghetti Carbonara mit Guanciale Speck,
Eigelb & Pecorino

17.90 €

MACCHERI AL MANZO

Kurze Windrad Pasta in Rotweinsauce mit
Rinderfilet-Spitzen, getrockneten Tomaten & Parmesan

22.90 €

TAGLIATELLE DI PEPERONCINI E FORMAGIO DI CAPRA

Peperoni Tagliatelle mit Bärlauch, dazu Ziegenkäse im
Knuspermantel, Granatapfelkerne & karamellierte Paranüsse

22.90 €

PAPPARDELLE RAGÚ ALLA BOLOGNESE

Breite Bandnudeln mit Rinderhackfleisch - Tomaten Sugo

18.90 €

Gern bereiten wir Ihr Pastagericht -wenn möglich- vegan,
gluten- oder lactosefrei zu. Bitte fragen Sie unser Serviceteam

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

PESCE

PESCE SPADA CON FRUTTA UVA PASSA

Schwertfischfilet mit Ananas, Apfel & Rosinen auf
Fregola Sarda
34.90 €

PESCE IN BRODO AL FORNO

Fischtopf aus dem Ofen
Fischfilets, Kartoffeln & Gemüse in Brühe
29.90 €

FILETTO DI DENTICE E RIBES NERO FINOCCHINO

Red Snapper mit in schwarzer Johannisbeere mariniertem Fenchel
auf Erbsen-Kartoffelpüree
33.90 €

CARNE

SALTIMBOCCA DI VITELLO E SPINACHI GORGONZOLA

Kalbsfilet mit Salbei und Prosciutto, Spinat,
Erbsen-Kartoffelpüree & Gorgonzolasauce
39.90 €

COSTOLETTO DIE AGNELLO E FREGOLA SARDA

Lamm-Chops mit Fregola Sarda & Tomaten Bärlauch Sauce
34.90 €

FEGATO DI VITELLO

Kalbsleber rosa gebraten mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln
Apfel & Sauce
29.90 €

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

DOLCI

SANDDORN TIRAMISU
mit Pfirsichstückchen & Amaretto
8.90 €

SALAMI AI CIOCCOLATO
Kalter Hund auf italienisch.
Schokoladencanache mit Keksstücken & Haselnusseiscreme
7.90 €

BUDINO FRITTO ALLA PAULO E MIRTILLI
Frittierter Vanillepudding mit
Vanilleeiscreme & eingekochten Blaubeeren
10.90 €

PANNA COTTA
mit Papaya Püree
5.90 €

TARTUFO
Wir haben wechselnde Tartufo Eisleckereien
Fragt gern unser Serviceteam
9.90 €

SPAGHETTI EIS
mit Himbeersauce & weißen Schokoladenraspel
7.90 €

Sollten Sie Fragen zu Unverträglichkeiten und ausweisungspflichtigen
Inhaltsstoffen haben so halten wir eine gesonderte Speisekarte mit allen
Auflistungen für Sie bereit